MEMORIA
SOPRA LA COLTIVAZIONE
DELLE VIGNE
DEL

SIGNOR GABRIELLO ANET
VIGNAJUOLO A CHAILLY
MEMBRO DELLA SOCIETA' ECONOMICA DI VEVAY

TRADOTTO DAL FRANCESE.

VENEZIA MDCCLXXXI.

Presso ALVISE MILOCCO in Merceria.

MEMORIA

Sopra la Coltivazione delle VIGNE del Signor GABRIELLO ANET *Vignajolo a Chailly &c.*

EGli è fuor d' ogni dubbio, che la coltivazione dei fondi, qualunque essi siano, dee variare secondo la differenza dei climi, del terreno, e delle esposizioni.

Le Vigne della Vaux, per esempio, si mantengono da tempo immemorabile per via di propaggini; laddove quelle del nostro Bailaggio di Vevay non possono per tal mezzo lungamente sostenersi. E' d' uopo necessariamente spiantarle quando sono

vecchie, perchè le propaggini non vi riescono più.

Io non intraprenderò a ricercare le cagioni fisiche di queste differenze; l'opera del diligente Coltivatore si riduce al lavoro, diretto dall' esperienza.

Il mio disegno si è di dare qui un' idea di alcune scoperte, ch'io ho fatte per questa strada, sulla materia di coltivare le vigne nei nostri quartieri.

Parlerò primieramente del miscuglio delle terre. Spiantando le viti si ha somma cura di levare le punte delle roccie che incomodano il Vignajuolo allorchè le affossa, e di fare delle grandi buche, che noi chiamiamo *tines*, nei siti dove è molta terra, per sotterrarvi queste roccie abbattute, e per aver della buona terra da portare sopra le roccie che rimangono scoperte; tuttavia non si ha saputo fino al presente cosa fosse il profittare di certe vene di terra, che si tro-

ſi trova di qua e là ſpiantando le viti, per cavare queſte vene di terra, e meſcolarla con l'altra ſulla ſuperficie. Un tal miſcuglio fa un effetto maraviglioſo. Avanti di avere inteſo parlare di marna, io ho trovato, ſpiantando una vigna, una vena di terra bianca compattiſſima, che, maneggiandola, parvemi dolciſſima. Io non dubbitai che queſta terra, ch'io non avea giammai coltivata, non foſſe eccellente meſcolandola mediante il lavoro con quello della ſuperficie; ne feci l'eſperienza in diverſi pezzi di vigne vecchie e nuove, il che ha dato alle vigne vecchie un tal vigore, che ne ſono reſtate come ringiovinite, ed hanno dato un prodotto ubertoſiſſimo, ſenza l'ajuto d'alcun letame.

Lo ſteſſo io dico d'una ſpecie di roccia decompoſta o marcita. Si può cavarla in alcuni luoghi aſſai profondamente: eſpoſta all'aria diventa come una calce, o come cenere. Fa al-

altresì benissimo mescolandola con delle terre forti; e rende un vino, oltrechè in quantità, d'una qualità eccellente. Si può sperare che su questo articolo si ritrarrà in avvenire un miglior partito da siffatti mescugli di terre, assai poco noti fino al presente.

Per ciò che riguarda la maniera di spiantare le vigne, ella è abbastanza nota nei nostri quartieri. Non si può fare questa operazione troppo profondamente in que' luoghi ove trovasi un buon fondo di terra. Una tal opera si deve fare in autunno, e non in tempo piovoso; non v'ha cosa più perniciosa, particolarmente nelle terre forti. Io son di parere che nella seguente primavera vi si abbia da seminare de' grani marzuoli; ma mietendoli col falcetto convien lasciarvi mezzo piede di stoppia, e subito dopo la messe, affossare ancora profondamente, rovesciando questa stoppia. Essa ingrassa, rende soffice, e attenua

la terra, la quale mediante il ghiaccio dell' inverno diventa mobile, di maniera che le propaggini, o i *chapons* ossia sarmenti, che vi si pianta, riescono a maraviglia.

Conviene guardarsi bene di non piantare, come fanno certuni, i *chapons* o sarmenti, sopra il seminato. Questa è la più cattiva opera che far si possa. Si crede d' avanzarli d' un anno, e per tal via anzi si ritardano di molto. Questo è un fatto d' esperienza.

Non v' ha chi non sappia essere un punto essenzialissimo la buona scelta dei piantoni, di cui si suol formare una vigna novella, poichè da ciò dipende la bontà del suo prodotto sì in quantità che in qualità.

Quello che dicesi i sarmenti bianchi, o il *blanchet* non è buono da piantare. Egli è bensì vero che è d' un prodotto sorprendente per il numero dei grappoli, ma non è men vero che quest' uva non produce ciò

che chiamasi vino buono e bello; imperciocchè, oltre che ritiene il colore del sarmento che lo produce, egli è altresì privo d' ogni dolcezza: oltracciò, se questi grappoli sono in gran quantità, sono però meno grossi; di maniera che, pari essendo tutte le altre cose, essi non producono niente più delle altre uve, e mancano della buona qualità. Quindi qualunque giudizioso e attento Vignajuolo si asterrà di raccogliere, per farne la piantagione, siffatti sarmenti.

Vi sono alcuni che preferiscono il legno rosso per isceglier i loro *chapons*; ma questi pure s' ingannano: la bellezza e la grossezza del sarmento li seduce. Se facessero attenzione al prodotto dei ceppi usciti da questi sarmenti o *chapons* rossi, vedrebbero che producono dei grappoli, che hanno dei manichi, o gambi rossi; che questo gambo si attortiglia nel sito dove il grappolo comincia a prendere consistenza; che esce orizzontal-

mente

mente dal ſarmento; che qualche volta eziandio e il gambo e il grappolo guardano in alto, il che proviene dalla picciolezza dei grani, dal loro poco numero, e dalla mancanza di peſo. Si oſſervi diligentemente alla ſua ſtagione, e ſi vedrà ſenſibilmente la verità di ciò ch'io qui avanzo. Concludiamo dunque parimenti che il piantone roſſo non è buono per formare una vigna novella.

Qual è dunque il ſegno al quale ſi riconoſcerà il buon piantone? Il buon piantone è quello di color caſtagno, e ch' è copioſiſſimo in quel paeſe: eſſo non è nè eceſſivamente groſſo come il roſſo, nè eſtremamente piccolo come il bianco o *blanchet*. Egli tiene il mezzo tra coteſti due tanto per la groſſezza che pel colore. Queſto ſenza dubbio è il miglior piantone che ſceglier ſi poſſa per avere una buona vigna; ma io conſiglio che qualora ſi raccoglierà dei *chapons*, conviene ciò fare ſopra le viti vecchie,

chie, o almeno ſu quelle di mezza età, e giammai ſopra le giovani. Se avviene che per traſcuratezza ſi abbia piantato delle propaggini di cattiva qualità, non ſi tarderà ad accorgerſene: in tal caſo io conſiglio che ſi eſtirpi ſenza dilazione tutti queſti ceppi di triſto augurio, per ſoſtituirvi delle propaggini di buona ſpecie.

Prima di paſſare a un altro articolo, ſiami permeſſo di fare qui una rifleſſione.

Donde proviene che ſi vede nei noſtri quartieri tante vigne belle in apparenza, ben diſpoſte, guernite di bei ceppi, e di ſuperbi ſarmenti, rendere pochiſſimo in paragone della loro vicina, ch'è mancante della maggior parte delle prerogative delle prime? Una tal quiſtione, ſi dirà, porta con ſe la ſua riſpoſta; ed è che la ſeconda è di piantoni migliori di quello che ſono le altre. Io lo confeſſo; ma inoltre da che viene queſto cattivo piantone? Egli è a mio pa-

parere, 1. perchè il Vignajuolo non si prende la pena d'informarsi da persone esperimentate quali siano i *chapons* veramente buoni; ciascuno vuole su ciò spacciarla da maestro, quantunque non ne sappia niente. 2. Non si posson risolvere (parlo della maggior parte) a raccoglierli eglino stessi. Che ne succede? 3. Se ne affida la cura a molte persone, che non vi hanno quella cognizione che converrebbe in un caso di tale importanza; o che se vi hanno cognizione, non si prendono la pena di scegliere bene, e perchè? Perchè non essendo pagate che in ragione di cinque in sei soldi al centinajo, non potrebbero raccoglierne in un giorno quanto importa la loro giornata; essendo ciò impossibile quando si voglia applicarsi a non raccogliere che i buoni piantoni. 4. Oltracciò, tuttavolta, ed anche ben sovente, si dà tal cura a delle persone che non sono punto di buona fede, le quali, non contente d'ingan-

gannare quelli che le impiegano, raccogliendo tutto ciò che incontrano ſotto il loro diſtruttivo coltello, e gettandoſi ſempre ſopra le piante novelle, sfigurano dei giovani ceppi.

Queſto non è il tutto, ed ecco il colmo del male; imperciocchè io ſono sforzato a dichiarare con ſommo rammarico la rilaſſatezza della Polizia. Si permette un traffico aperto di piantoni o *chapons*; e a chi ſi permette? A perſone che non hanno un pollice di terra in proprietà, e che per conſeguenza ſono ladri che ſi dovrebbero punire.

Tuttavia queſto male non è, grazie a Dio, generale. Di già molte Comunità e molti Diſtretti hanno opposto degli argini a queſto rovinoſo torrente, che delle ſaggie proibizioni a ciaſcuno di raccogliere dei *chapons* ſopra altre vigne che ſulle proprie. Conviene ſperare che queſta buona diſciplina prevarrà finalmente ſopra la licenza che ha regnato finora

ra in molti luoghi, malgrado i danni considerabili ch' ella vi ha cagionato.

Indicate in parte le sorgenti di questo male, non è difficile scoprirne i rimedj convenienti. Io non farò che accennarli.

E' d'uopo, per quanto è possibile, istruirvi da noi stessi delle qualità che deve avere un buon piantone di vite, e a tale oggetto consultare le persone pratiche su questo punto. Dopo ciò, convien raccogliere da noi stessi, per quanto si può, i *chapons* di cui si ha bisogno, senza riposarci sopra altri, i quali non hanno nè la stessa attenzione, nè il medesimo interesse che abbiamo noi della cosa di cui si tratta.

Ma siccome non è possibile di far tutto da noi medesimi, o per difetto di tempo, o a cagione della mancanza di lumi sufficienti, siamo perciò costretti ad appoggiare siffatta cura ad altre persone. 1. Si affidi a persone le quali per una lunga sperienza nel lavoro della vigna diano luogo a cre-

dere

dere che sono capaci di questa scelta. 2. Che queste siano persone d' una probità riconosciuta. Diffidatevi soprattutto di quegli scioperati che gridano, io ho raccolto tanti, e tanti *chapons*. Coloro, che vi impiegheranno più tempo, e che raccoglieranno meno, sono quelli sopra i quali voi potete contare più sicuramente.

Per quello riguarda la stagione in cui deesi piantare la vigna, giudico che non si possa farlo con un successo più sicuro, che nello spazio di tempo tra il San Martino, e Natale: si piantino dei *chapons* oppure delle propaggini, egli è lo stesso in quanto alla stagione, ed ecco il perchè. 1. Si ha più comodo in autunno, che in primavera. 2. I *chapons* piantati in autunno non sono in pericolo di essere sorpresi e guastati dalle siccità della primavera, come lo sono quelli che si piantano in questa stagione.

In quanto alla maniera di piantare la vigna, quello che v' ha di essen-

ziale

ziale da osservarsi si è la distanza che convien lasciare tra i ceppi; imperciocchè riguardo alla profondità, questa dee variare secondo il più o meno di fondo di terra.

Io credo fermamente, che quando si pianta una vigna, convenga posare i teneri ceppi almeno tre piedi distanti l'uno dall'altro, particolarmente quando il terreno è piano. Ecco le mie ragioni. 1. I. ceppi ne vengono assai più grossi, ed anche più estesi, più belli; potando la vigna si dà loro la forma che si vuole, si allargano, e si alzano a piacere.

2. Non si teme che le loro respettive corna si appicchino, e formino una specie di folti cespugli, il che forma una spiacevole prospettiva allorchè la foglia cresce.

3. I rami o corna dei ceppi si conservano meglio, e non cagionano deformità nocevoli: osservate quelle vigne dove i ceppi si toccano quasi tutti; non si può passare per le file,
quando

quando i sarmenti crescono, senza urtarli, e per conseguenza senza romperli a causa della loro delicatezza; il che cagiona un pregiudizio considerabile, poichè rompendo le corna o rami, si tolgono per sempre, e per conseguenza si toglie anche l'uva che verisimilmente avrebbe prodotto. 4. Piantate i ceppi ad una distanza men grande di quella ch' io ho indicato, e vedrete che il lavoro della vostra vigna sarà assai più faticoso e difficile: si stracciano le vestimenta affossando, si si scortica le braccia; in somma, lavorando, si è in una tortura continua; laddove, con la distanza che ho proposta, e ch' io pratico costantemente e con successo, si evitano tutti questi danni, e questi difetti. 5. Egli è evidente, che il prodotto sarà molto più considerabile, ma soprattutto il vino sarà migliore senza comparazione; imperciocchè si vede per esperienza che nelle vigne, dove i ceppi sono troppo fitti, le uve vi marcisco-

no

no avanti la loro maturità. Cosa si dee fare in tale estremo? Convien vendemmiare; e che? delle uve acerbe a cagione dell' ombra reciproca dei ceppi, o marcite per la cagione medesima: se ne ha finalmente del vino, ma un vino pesante, aspro, poco proprio da essere conservato: laddove nelle vigne, dove i ceppi sono piantati alla distanza ch' io ho indicata, i grappoli vi maturano pienamente, vi vengono assai più grossi, e non vi marciscono avanti la maturità; vibrando il sole i suoi raggi benefici sopra ciascuno d' essi, ne viene un vino eccellente.

A che si dee dare la preferenza tra quello che chiamasi propaggine, e i *chapons* o sarmenti? Quest' è un quesito, al quale passo a rispondere in poche parole, sottomettendo la mia decisione ad una giusta critica.

Le propaggini sono preferibili, secondo me, ai *chapons*, particolarmente nelle terre forti. Si può scegliere

piuttosto quelle che sono di bell'aspetto: elleno riescono sempre meglio, e fruttano più presto: si avrebbe troppo da fare allorchè, avendo da piantare una vigna, si avesse da procurarsi delle barbatelle fatte con delle ceste nelle vigne, o nella maniera di cui fra poco parlerò. E' nota a chiunque la maniera di far le propaggini. Si pianta a mezzo piede di distanza dei sarmenti in una terra ben preparata a tal uopo; si coltivano convenientemente, e quando si spiantano in capo a due anni, si ha attenzione di non danneggiarli, e si rigettano tutti quelli che hanno qualche difetto. Ma se si desidera avere una vigna sollecitamente in istato, e che si voglia avere delle barbatelle per riempiere i vuoti delle vigne nuove ed anche delle vecchie, ecco come io procedo per fare queste barbatelle.

Io levo da un prato delle zolle di cotico, d' un piede in quadrato, e di circa due o tre pollici di grossezza, e

le

le metto in terra accanto un ceppo di buona ſpecie. Alla profondità di mezzo piede io corico ſopra queſto cotico roveſciato di ſotto in ſu, un ſarmento di queſto ceppo, che cuopro di tre pollici di terra due bottoni o gemme del ſarmento coricato. Taglio col coltello tutti i bottoni di queſto ſarmento dal ceppo, a cui è attaccato, fino in terra. Se voglio conſervare il corno del ceppo, da cui corico il ſarmento, vi laſcio il primo bottone, che noi chiamiamo il *borgne*, e in caſo che il ſarmento getti ancora da qualche luogo inaſpettato, ho cura in primavera di portar via tutto quello che ha germogliato tra il ceppo e la terra. L'anno ſeguente taglio preſſo terra il ſarmento coricato. Levo il corno del ceppo a cui ſta attaccato: e ſe ho laſciato il primo bottone o il *borgne* per conſervare il corno, taglio preſſo il ſarmento ciò che queſto bottone *borgne* ha prodotto. Dipoi levo il contorno del co-

tico che contiene la barbatella, lo prendo per diſſotto, e lo traſporto nel ſito che gli ho preparato per riempiere un vuoto, sì in una vigna vecchia, che in una nuova, prendendo cura di ſcavare profondamente, e di mettere ſotto il cotico, che poſo a un piede in terra, una ceſta piena di terra nuova, ſia di cottico marcito a tal fine, ſia di terra tratta da rigagnoli di prati, ch'io ho fatto maturare meſcolandola con qualche letame. In poco tempo i ſiti vuoti ſono guarniti di buoni ceppi. Queſta maniera di far le barbatelle con delle zolle di cotico, mi pare preferibile alle ceſte, di cui ſi fa uſo a tal uopo; il metodo è preſſo a poco lo ſteſſo.

Queſte barbatelle ſono d' un uſo sì grande, anche per riempiere i vuoti nelle vigne vecchie, che io veggo con pena parecchi Vignajuoli attendere, per riempiere i vuoti, delle barbatelle o dei *chapons* o ſarmenti che pe-

periſcono nelle loro novelle piantagioni, fino a che la vigna ſia abbaſtanza forte per propagginarla. L' eſperienza ci dimoſtra che niente invecchia più le vigne nei noſtri quartieri, quanto le propaggini, ſia che non le ſi faccia con ſufficiente attenzione, ſia che il noſtro territorio non ſia favorevole per queſta operazione.

Io non ſaprei fare a meno d' inferire qui la maniera, ond' io procedo, per riſtorare le mie vigne; ella è aſſai ſingolare; e però non la propongo come un metodo da ſeguire in ogni luogo; ciò ſarebbe impraticabile. Prendo il cotico d' un pezzo di prato in eſtate (ben inteſo, che ciò faccio dopo averne raccolto il fieno) della groſſezza di circa due pollici. Lo riduco in monte finchè l' erba ne ſia marcita, il che mi porta avanti fino all' autunno: allora meſcolo, lavoro, roveſcio queſto monte di cotico, affinchè nell' inverno ſi poſſa meglio calcinare. Alla ſeguente primavera lo

porto ſopra un pezzo di vigna vecchia o nuova, ſecondo che lo ricerca il biſogno di riſtorare: io ſpargo dipoi queſta terra o queſto cotico ſopra la mia vigna, con la precauzione di non diſtenderlo ſopra uno ſpazio maggiore in eſſa vigna di quello che era il pezzo del prato che ho ſpogliato del cotico; io credo queſto metodo preferibile al concime ordinario, e lo credo d' appreſſo le replicate ſperienze che ne ho fatto, Una vigna vecchia riſtorata in tal guiſa, e di cui i sarmenti piccioli e mezzo ſecchi minacciavano ruina, ſi è rinovata a ſegno, che l' anno ſeguente non ſi riconoſcevano più i medeſimi ceppi; tanto n' era ſenſibile il cangiamento. D'altronde ho oſſervato che le raccolte delle vigne così fornite di cotico marcito erano più ubertoſe. E riguardo alla qualità, ciaſcuno ſa che il vino proveniente da una vigna concimata col letame è ordinariamente peſante, acerbo, inſipido, e poco proprio da con-

conservarsi lungo tempo, oltrechè è soggetto a divenir grasso; laddove quello, che prodocono le vigne guernite di questo cotico attenuato, è bello, vivo, pien di forza, dolce, e piccante.

Ma, mi si dirà, voi non vi accorgete che, pensando a fabbricare con una mano, distruggete con l' altra; e che! distruggere i prati; che assurdo è mai questo!

Ma, io rispondo, che ben lungi dal rovinare questo prato, per lo contrario lo ristoro considerabilmente. Primieramente egli è manifesto ch'io ne estirpo tutte le cattive piante, e ciò d' una maniera radicale; imperciocchè subito dopo che ne ho cavato il cotico, lo aro a mezzo piede in profondità, e lo lascio in tale stato durante l' inverno; e alla seguente primavera prendo tanto letame, quanto ne mettevo sulla vigna dove ho messo il cotico; con questo letame io ristoro il mio prato: dipoi, se questo è un

pezzo d'un Operajo, vi ſemino dieci libbre di ſemenza di fieno, che ho l' attenzione di ſotterrare a un pollice e mezzo in profondità col foſſatojo a due capi; faccio queſt' opera a picciolí colpi, affine di ſpargere egualmente la ſemenza: ciò fatto, vi ſemino ancora un quarto di libbra di trifoglio, detto di Fiandra, e prendo un raſtrello per uguagliare il terreno, e nel tempo ſteſſo per cuoprire il trifoglio; di maniera che in queſt' anno medeſimo vi faccio due buone raccolte di foraggio; laddove per l' innanzi non poteva farne che una.

Jo ho ancora da parlare del lavoro delle vigne, intorno al quale differiſco dagli altri Vignajuoli. Ella è coſa ſorprendente che, dacchè ſi coltiva la vigna, non abbiaſi peranche conoſciuto, che il migliore tra tutti i lavori che le ſi poſſa dare, è, ſe non m'inganno, in autunno, da dopo la vendemmia fino a Natale, tempo in cui ſi troverebbe degli Operaj a un buon prezzo. Egli

Egli è un errore il credere che per tal modo s' introdurrebbe il freddo nella terra, e che si esporrebbe le vigne al ghiaccio: una replicata sperienza m' ha dimostrato, che questo lavoro, ben lungi dall' esporle al ghiaccio, anzi ne le preserva, particolarmente se si prende quella stagione per ristorarle. Immediatamente dopo d'aver affossato, alcune volte è sopraggiunto al mio lavoro il ghiaccio. Io non mi sono giammai accorto ch' egli abbia in niun menomo conto danneggiato i miei ceppi. Anzi per lo contrario ne ho avuto meno di agghiacciati di quello che nelle altre vigne, le quali non erano state arate in autunno: ma quali immensi vantaggi non si ricaverebbero da un tal lavoro? E primieramente, v'ha mezzo più proprio per distruggere radicalmente ogni sorte di cattive erbe? 2. Il letame, che allora si mette in terra, la riscalda durante l' inverno, s' incorpora con la terra, nutrisce e fortifica le radici dei cep-

ceppi, e li rende fecondi; tutta la ſoſtanza è meſſa a profitto: laddove quello, che vi ſi mette in primavera, ne perde una buona parte portandolo bene ſpeſſo a girle anticipatamente ſulle vigne, dove ſi ſecca e ſvapora innanzi che ſia coperto in terra, ſiccome è avvenuto nel 1761. e 1762., nelle quali anuate ha regnato un vento di tramontana durante tutta la primavera, nè potevaſi affoſſare, che lentiſſimamente, perchè il terreno era eſtremamente duro. Aggiugnete ancora che, allorquando ſi affoſſa la ſeconda volta poco dopo la prima, queſto letame è in parte riportato ſopra la ſuperficie della terra, dove perde la ſua ſoſtanza. 3. La terra così ſollevata e aperta in autunno riceve più facilmente e in maggior abbondanza i ſali, che l'aria, le nevi, le pioggie le comunicano nel corſo dell' inverno; ella è una ſpugna che non ne perde niente, il che equivale certamente al letame. 4. L' affoſſamento di

di primavera n' è infinitamente più comodo, le terre forti si attenuano e divengono mobili a segno tale, che un Operajo in primavera fa tanto lavoro quanto ne farebbero due; risparmio ch' è tanto più considerabile ed utile, quanto più sono cari in primavera gli Operaj, come si è veduto ultimamente, mentre non potevano fare che la metà dell' opera, e quando parecchi Vignajuoli, nonostante il bel tempo, sono stati sorpresi dalla foglia, e obbligati a farla prima di aver rotto tutte le loro vigne. 5. il quinto vantaggio è importantissimo, e merita tutta la nostra attenzione: non è egli evidente che una vigna, netta da qualunque erba in primavera, non si esaurirà nutrendo quella quantità di piante che la succhiano con grandissimo detrimento dei ceppi, i quali non ne hanno che i deboli rimasugli? Imperciocchè chi v' ha che non sappia, che la maggior parte delle vigne, allorchè si affossano, sono come prati,

e che si è obbligato il più delle volte a svellere innanzi gli affossatori quella quantità d'erbe, molte delle quali danno già le loro semenze, le quali ben tosto germogliano, e vestono la terra dopo l'affossamento: aggiugnete, che verso la fine del mese di agosto, e nel corso di quello di settembre, si è obbligato di andare di nuovo ad esplorare nelle vigne, nel tempo che il loro frutto matura, per cavarvi le erbe, per timore che queste non promuovano il marcimento delle uve avanti la loro maturità. Svellendo allora queste male erbe, non si può a meno di fare molto male, colpendo ne' grappoli che sono così delicati. E finalmente, se sopravviene un ghiaccio in primavera, allorchè sono comparsi i bottoni o gemme delle viti, quali sono le vigne meglio guernite? Non saranno quelle, sulle quali il gelicidio non avrà trovato niente per fermarsi, o attaccarvisi, e nelle quali il calore che esala da una
ter-

terra aperta, ne avrà difeso e preservato i ceppi? Per questa parte principalmente il lavoro d'autunno arricchirebbe il Vignajuolo, e ne lo risarcirebbe abbondevolmente per parecchj anni.

Molti Vignajuoli si burlano di me, vedendomi fare questo lavoro. Arar le vigne immediatamente dopo la raccolta, introdurvi l'inverno, non darsi alcun riposo, far delle spese premature, e innanzi di aver veduto il suo vino? Quale stravaganza! Alcuni tuttavia, sia per imitazione, sia per raziocinio e persuasione, hanno cominciato di adottare questo metodo, e certamente non lo tralascieranno.

Ma sarebbe di dovere che i Padroni, per eccitare il coraggio dei loro Vignajuoli, gli ajutassero facendo una parte delle spese che esige questa coltura, finattantochè i Vignajuoli vedessero con la propria loro sperienza quanto sarebbe utile questo lavoro d'autunno; ed io consiglio tutti quelli che vogliono ascoltarmi, ad arare profon-

da-

damente in questo lavoro d' autunno, per riparare a ciò che non mancherà di accadere alla primavera seguente, in cui gli Operaj strapazzeranno l' opera trovandola troppo facile; io consiglio ancora di non lavorare le sue vigne meno di tre volte, rompere, dare il secondo e il terzo lavoro, e fare le altre operazioni ai loro tempi, e col buon tempo. Riguardino come l' articolo il più essenziale della loro coltura quello d' impedire che le loro terre non perdano i loro succhi nella nutrizione di tristi erbami; questi sono sanguisughe che si nutriscono perpetuamente a spese dei ceppi, e che non si può mai abbastanza affaticarsi a distruggere. Finalmente il frequente lavoro diventa meno faticoso, risparmia i concimi, ed è con la divina benedizione la principale sorgente delle ubertose raccolte (*a*).

Io

(a) *Se il pendio delle vigne è assai rapido,*

Io non passerò sotto silenzio un ostacolo che scuopro alla buona coltura delle vigne. Questo nasce dalla troppo grande estensione di terra che si affida a un Vignajuolo. Ho osservato che alcuni Viguajuoli, proveduti di sette o otto *pose* di vigna, non hanno fatto niente più di vino di quello, che ne han fatto altri Vignajuoli, i quali non ne avevano che quattro *pose*. Da che

---

pido, non è da temersi che le terre separate da questo lavoro d' autunno non siano asportate dalle abbondanti piove, che sovente sopravvengono in questa stagione? Se le vigne sono meno inclinate, o quasi in piano; e se le acque di questa stagione umida e piovosa, in cui l' evaporazione è minore, riempiono le terre sollevate e spugnose, non è egli da temersi che, sopravvenendo in dicembre il ghiaccio sopra questi terreni umettati, non faccia perire i ceppi? Convien egli tagliare la vigna facendo questo lavoro d' autunno, come si è provato presso il Lago di Biene? Si desidera che l' Autore di questa Memoria faccia delle nuove sperienze, e possa risolvere queste difficoltà.

che può provenire una così ſorprendente differenza ? Non è difficile lo ſcuoprirlo. Ecco, a mio parere, da che proviene, almeno in parte.

Un Vignajuolo, che ha ſulle ſue braccia troppo terreno, non può coltivarlo bene. Di già ei non può lavorare le ſue vigne che una volta all'anno, ed anche aſſai leggiermente: egli non fa altro, come ſi dice, che grattugiar la terra: e come ſi può pretendere ch'egli vi trovi il ſuo conto? Biſogna intanto mantener gli Operaj: egli prova allora che *chi abbraccia troppo, nulla ſtringe*. Si dirà ch'egli dee prendere tanti Operari, quanti baſtano per vangare le ſue vigne almeno due volte all'anno; e ciò regolarmente. Ma, oltrechè non ſi può ſempre provederſi d'Operaj quando ſi vorrebbe, ſi cáde ancora in inganno con queſto calcolo: imperciocchè l'eſperienza tutto giorno dimoſtra, che quanto più ſono numeroſe le truppe d'O-

peraj

peraj ſopra una vigna, tanto più conſumano d'alimento, e fanno meno lavoro. Io ne ho veduto un truppa di otto o nove perſone, e un'altra di ſole quattro, ed ho oſſervato con ſomma ſorpreſa, che queſte ultime aveano fatto alla fine della giornata tanto lavoro, quanto le altre, ciò è perchè in queſte tuppe numeroſe, a riſerva d'un bravo e diligente Lavoratore che v'ha, tutto il reſto non fa che ciarlare la metà del tempo; e per ciarlare biſogna ſtare in piedi, imperciocchè non ſi può fare due coſe in una volta; e finchè ſi ſta ritto in piedi non ſi rivolta la terra non ſi va avanti col lavoro, e all' ora del mangiare non ſi ha niente meno buon appetito. Ecco ciò che rovina infallibilmente il povero Vignajuolo. Egli ha troppo bocche da mantenere, e troppo poche braccia per lavorare.

Se mi ſi domanda al preſente quale proporzione ſi debba oſſervare ne la

quantità di vigne, di cui ſi vuole caricarſi, io non diſſimulerò il mio ſentimento ſopra di ciò: io credo che un Padrone giudizioſo non debba dare che al più quattro o cinque *poſe* di vigne per ciaſcun Vignajuolo. Torna aſſai meglio averne molti; queſto ſarà il vantaggio del Padrone e quello dell' Affittuale: riguardo al numero dei Lavoratori, credo che non ne abbiſognino più di tre o quattro inſieme, la ragione ſi è, che ſaranno meno diſtratti, e per conſeguenza più applicati all' opera. Peraltro io non pretendo in neſſuna maniera di fare una legge delle mie piccole iſtruzioni: ciaſcuno può farne uſo come la intende: ma poſſo dire, ſenza offender la verità, ch' io ſegno coſtantemente queſta pratica, e che ne riporto de' vantaggi conſiderabiliſſimi.

Ben ſi vede ch' io non faccio che toccare alla sfuggita la materia; converrebbe fare un groſſo volume, ſe ſi

vo-

volesse esaminare tutto quello che è relativo alla coltura delle vigne. Ma ciò sarebbe di gran lunga superiore alle mie forze.

IL FINE.